



Juin  
2015  
N°15

# La gazette des producteurs aux locavores haut-marnais

## Au Sommaire

- Actualités
- Les rendez-vous des producteurs
- Dans nos fermes au fil des saisons
- Idée recette : Petits soufflés au Matolien

Retrouvez la gazette en ligne chaque mois et faites-nous part de vos suggestions et de vos envies de publication sur [www.terroir-hautemarne.com](http://www.terroir-hautemarne.com)

## Actualités

### 2ème édition des Marchés Nocturnes des Petites Cités de Caractère

Après le succès de l'année 2014, la deuxième édition des marchés nocturnes des Petites Cités de Caractère, organisée par le Pays de Chaumont et la Chambre d'agriculture, débutera avec le marché de Vignory le 27 Juin. Dès **18h et jusqu'à 22h**, vous pourrez venir à la rencontre des producteurs et artisans d'art qui exposeront leurs produits sur la place du village, en face de la mairie. Vous pourrez également trouver de quoi vous restaurer grâce aux produits locaux : fromages, viande de porc, légumes et fruits, boissons,... Le même soir, vous pourrez assister au spectacle de Mam'zelle Suzi (chant et orgue de barbarie).

*Les autres dates à retenir :*

A Bourmont le 4 juillet et à Châteauvillain le 18 juillet.



### Animation - Dégustation Drive Terroir 52, le samedi 13 Juin

Le samedi 13 juin de 15h30 à 17h30, les producteurs du Drive Terroir 52 vous invitent à les retrouver Place de l'Hôtel de Ville à Chaumont. Vous pourrez ainsi déguster les produits proposés sur le Drive, découvrir son fonctionnement et échanger avec les producteurs. Nous vous attendons nombreux, n'hésitez pas à en parler autour de vous !

## Les rendez-vous des producteurs

### **Dimanche 07 Juin : Fête du lait Bio à Châteauvillain - EARL Guénat au hameau de la Forge**

Petit déjeuner 100% bio, visite de la ferme, marché de producteurs et artisans, animation nature et biodiversité dès 14h ... Plus d'infos : [cléliajacquot.gab52@gmail.com](mailto:cléliajacquot.gab52@gmail.com) ou 03.25.35.00.60

### **Samedi 13 Juin : Animation - Dégustation Drive Terroir 52 au centre-ville de Chaumont**

Venez rencontrer les producteurs du Drive Terroir 52 à Chaumont, sur la place de l'Hôtel de Ville. Vous pourrez déguster les produits présents sur le Drive mais aussi poser toutes vos questions aux producteurs.

### **Samedi 27 Juin : Marché Nocturne des Petites Cités de Caractères - A Vignory - De 18h00 à 22h00**

Marché de producteurs et d'artisans d'art - Concert de Mam'zelle Suzi - Buvette et petite restauration

# Dans nos fermes au fil des saisons

## La diversité des fromages fermiers

Il existe de nombreux fromages pour ravir les papilles des gourmands. On en compterait plus de 1 600 en France selon le magazine Profession Fromager, ils sont répartis en plusieurs catégories selon les techniques de fabrication utilisées.

Tout d'abord **les fromages frais** d'un côté comme la faisselle ou le fromage blanc, et **les fromages affinés** de l'autre qui se répartissent comme suit : les **fromages à pâte molle et croûtes fleuries** (comme le Camembert) et à **pâte molle et croûtes lavées** (comme le Langres), les **fromages à pâte pressée non cuite** (comme le Reblochon) et à **pâte pressée cuite** (comme le comté), et enfin les **fromages persillés** qui rassemblent tous les bleus. Les fromages affinés peuvent nécessiter de quelques semaines et jusqu'à plusieurs années d'affinage. Enfin, on classe les **fromages de chèvres** à part, ainsi que les **fromages fondus** (comme la Cancoillotte).

Tous ces types de fromages peuvent être fabriqués de manière artisanale, et certains le sont directement chez le producteur. Ainsi, à la Ferme des Rieux, on retrouve une gamme de fromages frais mais aussi quatre fromages affinés fabriqués au lait cru : le Matolien, le Rieux, le Camembert et le Palet des Rieux.

**Le mois prochain : La récolte des fraises.**

## Témoignage de Sophie et Raphaël Prignot, à la Ferme des Rieux :

A la Ferme des Rieux, Sophie et Raphaël Prignot et leurs deux salariés fabriquent tous les jours fromage frais et affinés qu'ils valorisent en direct de la ferme.



« Nous avons lancé notre activité de transformation laitière à la ferme en 2010. Depuis 5 ans, beaucoup de changement ont eu lieu sur la ferme. Il a fallu aménager des bâtiments pour installer le laboratoire et le magasin mais aussi trouver un nouveau rythme de travail pour assurer la production, la transformation et la vente des produits.

Notre troupeau se compose de 70 vaches laitières, Prim'Holstein et Montbéliardes. Aujourd'hui les animaux sont nourris au foin, herbe fraîche, luzerne et céréales de l'exploitation. Nous avons adapté nos pratiques pour produire un lait de qualité, et pouvoir fabriquer tous nos fromages au lait cru. Petit à petit, nous convertissons le troupeau en race Montbéliarde, plus adapté à ce type d'élevage à l'herbe. Après s'être lancé avec une gamme de fromages frais (fromage frais, faisselles, yaourts ...) à nos débuts, nous avons installé des caves d'affinage pour développer une gamme de 4 fromages affinés : Le Camembert, le Matolien (type Saint-marcellin), le Rieux (type Chaource) et le Palet (type Tomme). C'est un travail différent; cela demande plus de technicité et beaucoup d'attention pour maîtriser l'affinage au mieux. La commercialisation fait aussi partie de notre quotidien. Vous pouvez retrouver nos produits à la ferme, sur le marché de Chaumont avec le GIE Richesses du Terroir, nous livrons le magasin brin de campagne et la nouvelle crèmerie Chaumontaise, le Drive Terroir 52 depuis peu ainsi que quelques restaurants ».

### La Ferme des Rieux

37, rue principale  
52320 Villiers-sur-Marne  
tél : 03.25.94.50.56  
www.fermedesrieux.fr



## Idée recette - Petits soufflés au Matolien

### Ingrédients :

- 80g de farine
- 4 oeufs
- 2 Matoliens de la Ferme des Rieux
- 200g de faisselle de la Ferme des Rieux
- 60g de cerneaux de noix

- Couper les Matolien en morceaux et les faire fondre à la casserole.

- Séparer les blancs des jaunes

- Mélanger les jaunes d'œufs avec le fromage fondu, la faisselle et la farine. Ajouter les noix hachées grossièrement.

- Battre les blancs d'œufs en neige et les ajouter au mélange précédent.

- Beurrer et fariner un moule à soufflé ou des ramequins individuels. Remplir le moule à ras bord et enfourner pour 25mn. Bien surveiller la cuisson, le soufflé doit doubler de volume.



**BON APPÉTIT !**

Gazette rédigée par l'ADMA (Association pour la Diversification des Métiers de l'Agriculture) et la Chambre d'agriculture dans le cadre de la mission « Appro52 »; Mangeons bien, Mangeons local !

Avec le soutien  
financier de :



### Pour plus d'infos :

[www.terroir-hautemarne.com](http://www.terroir-hautemarne.com)

### Contact :

[adma@haute-marne.chambagri.fr](mailto:adma@haute-marne.chambagri.fr)

03.25.35.00.60